

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 1800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Канapé с подкопченной кетой, сливочным сыром и маринованным имбирем 1/30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Парус из салями на зерновом тосте 1/35

Ролл из филе индейки с перечным кремом под пудрой из пармезана 1/30

Рулетики из ветчины с пикантным муссом из сыра 1/20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ

Ролл из цуккини с греческим сыром и зеленью 1/30

Сырные кубики с виноградом 1/25

САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ (ИНДИВИДУАЛЬНОЙ) ПОДАЧЕ

Салат "фантазия" с томлёным куриным филе, томатами черри и пекинской капустой под соусом карри и пшеничными тостами 1/70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Рубленые котлетки из индейки с зеленью, подаются с розовым соусом 1/70

ГАРНИРЫ

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью 1/100

ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

Морс клюквенный 1/250

ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ

460

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 2000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Ролл из эсколара со сливочным кремом и черным кунжутом на пшеничной коврижке 1/25

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Буженина с горчишно-медовым соусом и томатом черри на пшеничном крустате 1/35

Чоризо с вяленным томатом и соусом айвар на пшеничном тосте 1/25

Сливочный паштет из пулярки на пшеничном тосте под брусничным конфитюром и микрозеленью 1/25

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ

Роллы из баклажанов с сыром, томатами, грецким орехом и зеленью 1/25

Розочка из мягкого сыра филадельфия с розовым редисом на хрустящем тосте 1/25

САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Деликатесный микс из ветчины и филе кури с отварным картофелем, маринованными грибочками и сливочным соусом 1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Запечённые кубики из нежного куриного филе с кисло-сладким соусом 1/80

ГАРНИРЫ

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью 1/100

ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

Морс клюквенный 1/250

ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ

490

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 2300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Ролл из эсколара со сливочным кремом и черным кунжутом на пшеничной коврижке 1/25

Фаршмак из подкопчённой скумбрии с зёрнами дижонской горчицы на ржаном тосте 1/30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Канapé с томлёной индейкой и компрессированным яблоком под соусом свит-чили 1/35

Канapé с сервелатом и оливкой на пшеничном тосте 1/25

Буженина с горчишно-медовым соусом и томатом черри на пшеничном крустате 1/35

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ

Роллы из баклажанов с сыром, томатами, грецким орехом и зеленью 1/25

Розочка из мягкого сыра филадельфия с розовым редисом на хрустящем тосте 1/25

САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ\ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Салат "фантазия" с томлёным куриным филе, томатами черри и пекинской капустой под соусом карри и пшеничными тостами 1/70

Салат из запеченной буженины, а-ля "оливье" с заправкой из пикулей в булочке 1/60

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Мини люля кебаб из баранины и говядины с зеленью в рубашке из лаваша, подаются с острым соусом 1/100

ГАРНИРЫ

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью 1/100

ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ

580

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 3000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Роза из маринованного лосося с лепестками имбиря с сливочным кремом на пшеничном тосте 1/25

Профитроль с чернилами каракатицы фаршированный риемом из копчёной макрели и сливочного сыра 1/35

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Канapé с пепперони и сыром чеддер под медовыми черри 1/35

Буженина из свиной шейки, запечённая под ржаным суслом с огуречным релишем на бородинском хлебе 1/35

Чоризо с вяленым томатом и соусом айвар на пшеничном тосте 1/25

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ

Канapé по-гречески в воловане из огурца с молодым сыром и овощными конкассе под оливковой пудрой 1/45

Сырные кубики с виноградом 1/25

САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ/ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Деликатесный микс из ветчины и филе кури с отварным картофелем, маринованными грибочками и сливочным соусом 1/70

Салат "Луизиана" с обжаренной куриной грудкой, грибами, томатами, сельдереем и свежими листьями зелени 1/70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Судак "Орли" с соусом тартар 1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Шашлычок по-тайски в кунжуте из куриного филе с кисло-сладким соусом 1/95

ГАРНИРЫ

Запеченные баклажаны с сыром моцарелла 1/55

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью 1/100

ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ

765

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 3350 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Роза из слабосоленой форели со сливочным сыром в воловане	1/25
Ролл из эсколара со сливочным кремом и черным кунжутом на пшеничной коврижке	1/25
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Канопе с пепперони и сыром чеддер под медовыми черри	1/35
Канопе с томлёной индейкой и компрессированным яблоком под соусом свит-чили	1/35
Буженина с горчишно-медовым соусом и томатом черри на пшеничном крустате	1/35
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ	
Корнет из печёного баклажана с сырным муссом и дроблёным орехом под домашним соусом песто	1/25
Сырные кубики с виноградом	1/25
САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ\ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ	
Салат "фантазия" с томлёным куриным филе, томатами черри и пекинской капустой под соусом карри и пшеничными тостами	1/70
Салат "Очарование" с ветчиной, перепелиным яйцом, сладкой кукурузой, дольками апельсина, свежим огурцом с сливочно-горчичной заправкой в булочке	1/60
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Судак "Орли" с соусом тартар	1/100
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Шашлычок по-тайски в кунжуте из куриного филе с кисло-сладким соусом	1/95
ГАРНИРЫ	
Запеченные баклажаны с сыром моцарелла	1/55
Картофель дофин	1/55
ХЛЕБ	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ	
Корзина сезонных фруктов	1/75
НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ	
Морс клюквенный	1/250
ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ	765

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 3500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Тартар из подкопчённых черноморских мидий в раковине с нитями салата чука и ореховым соусом	1/35
Роза из маринованного лосося с лепестками имбиря с сливочным кремом на пшеничном тосте	1/25
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Прошутто с вяленным томатом на шпажке	1/25
Медальон из индейки су-вид с курагой под соусом манго на шпинатном бисквите	1/25
Рулет из балыка с кремом из сыра	1/35
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ	
Шпажка с сыром чеддер и виноградом под лепестками микрозелени	1/25
Ролл из цуккини с греческим сыром и зеленью	1/30
САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ\ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ	
Цезарь с цыплёнком гриль и анчоусной заправкой	1/70
Салат из запеченной свинины, обжаренных шампиньонов, маринованных пикулей, заправленный горчичным соусом в булочке	1/60
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Судак "Орли" с соусом тартар	1/100
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Запечённые кубики из нежного куриного филе с кисло-сладким соусом	1/80
ГАРНИРЫ	
Шляпки шампиньонов запеченные с овощной икрой, сыром и крошкой пармезано	1/55
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100
ХЛЕБ	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ	
Корзина сезонных фруктов	1/75
НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ	
Морс клюквенный	1/250
ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ	790

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 3700 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Ролл из лосося гравлакс с икорным кремом на пшеничной коврижке под семенами кунжута 1/25

Роза из маринованного лосося с лепестками имбиря с сливочным кремом на пшеничном тосте 1/25

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Канопе с вяленой говядиной в перочной рубашке медовыми черри 1/30

Канопе из слайсов итальянской колбасы пепперони и испанской оливкой Иберика 1/35

Ролл из филе индейки с перочным кремом под пудрой из пармезана 1/30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ

Сырное рафаэлло с кремом дор блю в цветном кунжуте 1/25

Роллы из баклажанов с сыром, томатами, грецким орехом и зеленью 1/25

САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ/ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Цезарь с цыплёнком гриль и анчоусной заправкой 1/70

Салат из запеченной буженины, а-ля "оливье" с заправкой из пикулей в булочке 1/60

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Маринованное филе морского окуня в темпуре с йогуртовым соусом дзадзики 1/120

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Медальоны из свиной вырезки в копчёной грудинке с перочным соусом 1/80

ГАРНИРЫ

Запеченные баклажаны с сыром моцарелла 1/55

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью 1/100

ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ

Корзина сезонных фруктов 1/75

НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

Морс клюквенный 1/250

ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ

790

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 4000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Лепестки подкопчённого палтуса на свекольном бриоши под оливковой пудрой	1/25
Роза из маринованного лосося с лепестками имбиря с сливочным кремом на пшеничном тосте	1/25
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Сыровяленая шейка Коппа с компрессированной грушей на кукурузной чабатте	1/40
Ролл из телячьего языка с грибным кремом и дроблёным хреном на ржаном тосте	1/35
Подкопчённое филе кури с карамелизированными яблоками на шафрановом тосте	1/35
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ	
Сырное рафаэлло с кремом дор блю в цветном кунжуте	1/25
Корнет из печёного баклажана с сырным муссом и дроблёным орехом под домашним соусом песто	1/25
Сырные кубики с виноградом	1/25
САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ\ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ	
Салат из белого мяса цыпленка и куриной печени под маринадом Порто с зеленым салатом, черри под оливковой заправкой в тарталетке	1/55
Цезарь с цыплёнком гриль и анчоусной заправкой	1/70
Салат из запеченной свинины, обжаренных шампиньонов, маринованных пикулей, заправленный горчиным соусом в булочке	1/60
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Маринованное филе морского окуня в темпуре с йогуртовым соусом дзадзики	1/120
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Медальоны из свиной вырезки в копчёной грудинке с перечным соусом	1/80
ГАРНИРЫ	
Запеченные баклажаны с сыром моцарелла	1/55
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100
ХЛЕБ	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ	
Корзина сезонных фруктов	1/75
НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ	
Морс клюквенный	1/250
ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ	840

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 4500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Ролл из лосося гравлакс с икорным кремом на пшеничной коврижке под семенами кунжута	1/25
Тартар из копчёного угря и манго под гелем из битого киви с ажурной креветочной чипсой	1/40
Ролл из эсколара со сливочным кремом и черным кунжутом на пшеничной коврижке	1/25
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Канapé с вяленой говядиной в перечной рубашке медовыми черри	1/30
Говяжий язык в оболочке из сливочного хрена с серебристым лучком на пшеничном крекере	1/25
Канapé с пепперони и сыром чеддер под медовыми черри	1/35
Бриошь с гусиным паштетом под карамелизированной брусникой и лепестками миндаля	1/40
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ	
Сыр бри с клубничным сегментом на пшеничном крекере под медово-горчичным топпингом	1/25
Роллы из баклажанов с сыром, томатами, грецким орехом и зеленью	1/25
САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ\ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ	
Тайский салат с рваной свининой и овощами гриль под соусом свит-чили и взорванной рисовой лапшой	1/100
Цезарь с цыплёнком гриль и анчоусной заправкой	1/70
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Роза из лепестков палтуса под базиликовым соусом	1/100
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Рулет из свинины с лесными грибами под соусом "Романеско"	1/100
ГАРНИРЫ	
Овощи гриль	1/80
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100
ХЛЕБ	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ	
Корзина сезонных фруктов	1/75
НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ	
Морс клюквенный	1/250
ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ	945

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 5000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Мини ролл из лосося с креветочным муссом и икрой тобико	1/25
Тартар из подкопчённых черноморских мидий в раковине с нитями салата чука и ореховым соусом	1/35
Ролл из эсколара со сливочным кремом и черным кунжутом на пшеничной коврижке	1/25
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Сыровяленая шейка Коппа с компрессированной грушей на кукурузной чабатте	1/40
Ростбиф из говядины Блэк ангус с плодами каперса и соусом чипотле на ржаном крустате	1/25
Прошутто с вяленным томатом на шпажке	1/25
Подкопчённое филе кури с карамелизированными яблоками на шафрановом тосте	1/35
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ	
Сыр бри с клубничным сегментом на пшеничном крекере под медово-горчичным топпингом	1/25
Канопе по-гречески в воловане из огурца с молодым сыром и овощными конкассе под оливковой пудрой	1/45
САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ\ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ	
Тайский салат с рваной свиной и овощами гриль под соусом свит-чили и взорванной рисовой лапшой	1/100
Цезарь с цыплёнком гриль и анчоусной заправкой	1/70
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Котлетки из судака по-суворовски с соусом тартар	1/80
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Шашлык из индейки маринованный в пряных травах с соусом наполи	1/80
ГАРНИРЫ	
Овощи темпура	1/80
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100
ХЛЕБ	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
ДЕСЕРТ	
Сливочная панна-котта с ягодным конфитюром	1/40
ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ	
Корзина сезонных фруктов	1/100
НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ	
Морс клюквенный	1/250
ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ	980

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 5500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Креветки гриль под цитрусовым соусом с сегментами ананаса	1/30
Парфе из подкопчённого лосося на шпинатном тосте под икрой масаго	1/25
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Лепестки пармской ветчины с мускатной дыней Канталупа на тыквенной коврижке с семенами льна	1/30
Вителло-тоннато из телятины с плодами каперса и крошкой из пармезана на мини чабатте	1/30
Ростбиф из телятины с соусом из печеного перца на зерновом тосте	1/25
Медальон из индейки су-вид с курагой под соусом манго на шпинатном бисквите	1/25
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ	
Сыр бри с клубничным сегментом на пшеничном крекере под медово-горчичным топпингом	1/25
Мини моцарелла с томатами черри и листьями рукколы под соусом песто	1/25
Роллы из баклажанов с сыром, томатами, грецким орехом и зеленью	1/25
САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ/ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ	
Салат "Нисуаз" с тунцом, листьями рукколы, печёным картофелем стоун, стручковой фасолью под анчоусной заправкой и оливками Греко	1/70
Салат с индейкой су-вид с листьями шпината, печёными овощами под медово-горчичной заправкой и рисовыми нитями	1/70
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Филе трески запечённое под голландским соусом	1/120
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Сливочный жульен из индейки с лесными грибами в слоёном воловане под пудрой из пармезана	1/100
ГАРНИРЫ	
Мини шашлычки из овощей	1/80
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100
ХЛЕБ	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
ДЕСЕРТ	
Сливочная панна-котта с ягодным конфитюром	1/40
ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ	
Корзина сезонных фруктов	1/100
НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ	
Морс клюквенный	1/250
ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ	970

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: teplhodspb.com / mail@teplhodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplhodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.